40e Année. — Tome LXXIX   N° 2043   Paris, 24 Août 1933

REVUE DE VITICULTURE

PRODUITS ŒNOLOGIQUES ET PROCÉDÉS DE VINIFICATION

Chaque année, quand revient le temps des vendanges, on nous demande de tous côtés ce qu'il faut faire, ce qu'il faut ajouter aux raisins.

Quand pour la 39e fois, je vais publier mes « Conseils pour la vendange et la vinification », je ne manque pas de méditer sur mes « Conseils » d'autrefois. Je suis frappé de leur constance.

A travers les évolutions qui ont marqué plus d'un tiers de siècle, je cherche à distinguer ce que vraiment on a apporté de nouveau, d'efficace, de définitivement accepté, dans les usages de la vinification.

Comme produits œnologiques, définitivement consacrés, je ne trouve que les produits sulfureux et le phosphate d'ammoniaque.

Comme procédés de vinification, je ne distingue que la sélection des ferments par l'anhydride sulfureux et la sélection des ferments par l'alcool du vin lui-même, c'est-à-dire le principe de la fermentation superquatre.

Les additions de sucre et d'acide tartrique constituaient bien l'essentiel de la vinification des vendanges trop vertes et des vendanges trop mûres.

Mais — à juste titre — la chaptalisation avec le sucre a été interdite dans nos régions et si on la tolère ailleurs, on doit le déplorer.

Quant à l'addition d'acide tartrique, elle demeure autorisée. Mais tous les fabricants de ce produit vous diront qu'on emploie à peine le dixième de ce qu'on employait autrefois. Pourtant l'encépagement n'a pas changé, ni le rythme routinier des pratiques de vinification. A quoi cela tient-il ?

Nous n'hésitons pas à affirmer que cette transformation est due :

A l'emploi généralisé des produits sulfureux ;

A l'extension de la pratique de la fermentation superquatre ;

A l'emploi du phosphate d'ammoniaque.

Les produits sulfureux éliminent les bactéries.

La fermentation superquatre élimine les levures sauvages et les germes de moisissures.

Tous ces microorganismes ne sont pas seulement des gâcheurs de sucre, ils sont aussi de grands destructeurs d'acides fixes.

De sorte que ces deux pratiques concourent à conserver l'intégralité des doses d'acides de bonne nature apportées à la cuve avec les raisins.

Ne vaut-il pas mieux conserver ce que la nature nous donne, que le laisser périr pour lui substituer ensuite des produits chimiques ?

Le phosphate d'ammoniaque, lui, concourt très efficacement à nourrir et à susciter la multiplication des bonnes levures elliptiques qui sont assez rares sur les raisins.

L'acide tartrique, le plâtre, le sel, sans parler de vieilles drogues périmées, tout cela a disparu pour laisser la place uniquement à ces deux produits :

L'anhydride sulfureux ;

Le phosphate d'ammoniaque ;

qui tous deux exercent une action biologique sur les microorganismes.

Disons-le bien haut :

Le réel progrès de l'œnologie est de pénétrer la vie des ferments.

Tous les produits chimiques doivent être écartés. Même si je dois me faire honnir par les entêtés de culture superintensive, je prétends que l'acide tartrique lui-même peut être rayé de la liste des produits œnologiques.

Nous ne devrions pas accepter qu'on puisse en quoi que ce soit transiger avec la définition du vin :

Résultat de la fermentation du raisin frais.

L'amélioration ou la soi-disant amélioration des vendanges est un sacrilège inutile et barbare.

La chaptalisation devrait être remplacée par le coupage des vins. L'acidification et le déverdissage devraient être abolis.

Vous voulez une politique de la qualité ?

Prenez de bons raisins bien mûrs et bien sains.

Les vendanges défectueuses ne doivent être corrigées que par le mélange de leurs vins avec d'autres vins, constituant des coupages que l'on peut tolérer.

Mais le fond du vin de France, les gros bataillons des bons vins de consommation doivent être constitués par les vins de pays apportant chacun les couleurs, les aspects et les parfums de leur terroir.

Eliminez sans pitié tout ce qui ne peut par soi-même fournir un bon vin marchand, et le plus gros de la surproduction — et le plus mauvais — aura disparu.

Les produits sulfureux, le vin de la fermentation superquatre, suffiront à écarter les germes morbides, le phosphate d'ammoniaque à bien nourrir les bonnes levures elliptiques apportées par les raisins.

Comment se servir de ces armes ? — Nous sommes contraints chaque année à redire les mêmes choses :

La fermentation superquatre gagne tous les ans de nouveaux adeptes qui lui demeurent fidèles. Elle se pratique sans qu'on ait besoin d'acheter quoi que ce soit. C'est bien la raison pour laquelle elle n'est pas aimée des droguistes dont les vignerons font trop souvent leurs conseillers.

L'anhydride sulfureux s'emploie sous forme d'anhydride sulfureux liquéfié, sous forme de métabisulfite de potasse, ou sous forme de solutions sulfureuses.

L'anhydride liquéfié peut se dissoudre une fois détendu dans de l'eau ou dans du vin. L'eau est à proscrire. Le vin comme l'eau n'en dissout pratiquement que 4 à 5 % et cette dissolution est longue et pénible.

Le bisulfite de potasse cristallisé se dissout bien dans du vin, mais on ne peut en employer que 20 gr. par hecto, ce qui peut être insuffisant dans les vendanges atteintes de pourriture grise. D'ailleurs aux doses élevées, on introduit trop de potasse.

Les solutions sulfureuses pures industrielles sont trop étendues et, encore une fois, l'eau est à proscrire.

Les solutions nutritives préparées par le commerce présentent de nombreux avantages quand elles sont bien faites : 1° elles contiennent 250 gr. par litre d'anhydride sulfureux, alors que les solutions aqueuses n'en contiennent guère que 50 grammes ; 2° elles contiennent du phosphate d'ammoniaque, et, à cet égard, elles apportent un aliment de choix pour les bonnes levures.

Par leur concentration en anhydride sulfureux, par le phosphate d'ammoniaque qu'elles contiennent, par la commodité de leur emploi, les solutions sulfophosphates du commerce sont donc, avec le vin lui-même (fermentation superquatre) les armes les meilleures et les plus complètes pour la police des fermentations. Il suffit d'exiger qu'elles ne contiennent que de l'anhydride sulfureux et du phosphate d'ammoniaque et qu'on en donne la dose.

Certains ont blâmé l'emploi des phosphates. J'ai maintes fois fait litière de ces critiques injustes. La casse ferrique ne provient pas des phosphates ; elle provient de l'emploi simultané de produits sulfureux et d'appareils en fer qu'il faut proscrire des caves.

Quand on sollicite les vignerons pour leur faire acheter des spécialités œnologiques, ils n'ont qu'à s'en tenir à ces directives.

Qu'ils retiennent bien qu'avec des raisins mûrs et sains, la vinification consiste essentiellement dans les mesures de police qui doivent maîtriser les mauvais germes et soutenir les levures elliptiques, les bons artisans de cette République qu'est la microflore des raisins.

Ils auront ainsi leur meilleur vin, le vin de leurs raisins, sans sucre, sans craie, même sans acide tartrique.

Le plus grand progrès de l'Œnologie est d'avoir mis en lumière que la vinification n'est pas la savante et méprisable utilisation de produits chimiques ou naturels destinés à remédier aux défaillances de la nature ; mais bien une *industrie d'ordre biologique*, où la connaissance des êtres vivants, pour si petits qu'ils soient, permet, par de simples mesures de police et d'hygiène, d'expulser les perturbateurs et d'encourager les bons ouvriers.

Les procédés physiques et mécaniques

On m'en voudrait de ne pas parler ici des procédés physiques de vinification, parmi lesquels la concentration des moûts vient d'être officiellement agréée.

J'ai beau scruter le temps passé minutieusement, je ne puis découvrir un procédé de traitement physique de la vendange qui ait été consacré, que ses avantages aient imposé.

Le vide, la chaleur, l'électricité, ont assailli la forteresse de nos pratiques œnologiques, forteresse édifiée sur des siècles de bon sens et d'observation, sans y faire la moindre brèche.

Je me suis ouvertement déclaré contre la concentration parce qu'elle opère une mutilation de nos vendanges, parce qu'elle dénature les moûts ; parce qu'elle facilitera toutes sortes de fraudes.

L'avenir nous montrera avant peu combien je suis dans la vérité. Le Parlement portera la lourde responsabilité de cette faute grave. Alors qu'il prétend instituer une politique viticole fondée sur l'encouragement à la qualité, il suscite un véritable sabotage de nos vins naturels, dans l'intention pusillanime

de pallier la rigueur injustifiable des mesures démagogiques qu'il a édictées.

Bientôt nous montrerons avec évidence que nos vins naturels sont bien des vins vivants, que les boissons résultant de ces traitements brutaux et barbares ne sont plus que des cadavres.

Que les vignerons aient confiance dans les procédés sages et prudents qu'on leur enseigne, usant d'un respect profond des prérogatives de la Nature.

Qu'ils se méfient des prétentions perturbatrices de la fausse science et du faux progrès, comme des prétentions intéressées des droguistes et des chaudronniers.

Lucien SEMICHON.

LA BATAILLE POUR LES SALAIRES DANS LE MIDI VITICOLE

La viticulture française traverse une crise redoutable qui menace de compromettre une de nos principales richesses nationales. La loi du 4 juillet 1931 édictant un statut de la viticulture par la limitation des plantations, l'institution d'une taxe au rendement, la distillation obligatoire et le blocage des récoltes excédentaires n'a pas suffi à assainir la situation.

Aujourd'hui, on réclame impérieusement des mesures nouvelles tendant à restreindre encore plus la faculté de replantation et surtout à contingenter l'introduction, dans la métropole, des vins algériens. Il ne nous appartient pas de discuter ces mesures. Nous ne les avons rappelées que pour situer la position de la viticulture au moment où la main-d'œuvre viticole réclame précisément de plus hauts salaires.

Des grèves multiples ont éclaté en mai et juin dans le Midi viticole et notamment dans le département de l'Hérault. Elles ont toutes eu pour objet le maintien ou la hausse des salaires. Sous la pression ouvrière, les viticulteurs ont accordé bon gré mal gré des relèvements allant certainement jusqu'aux limites extrêmes de leurs possibilités. La présente note a pour objet de chiffrer les salaires actuels qui résultent des transactions, après grève, dans tout le département de l'Hérault.

Voici tout d'abord un état statique des salaires normaux pratiqués avant et après le mouvement gréviste dans les principales localités :

Grèves de :	Avant la grève		Après la grève		Durée de la journée de travail	
	hommes	femmes	hommes	femmes	Avant	Après
Montady	24	9	26	9,75	8	
Vairos, Tourbes, Montblanc. Servien	22,75		24,50		7	7
Cazouls-les-Béziers	24		25		8	8
Portiragues	24	12	26	12	8	8
Marseillan	21		22,75		8	8
Vendres	21	9	22,75 et 24,50	9,75 [1]	8	8
Florensac	21	10,50	23,80	11,90	7	7
Agde	21	10,50	22,75	11,40	7	7

1 Les femmes travaillent 7 heures.

La hausse est générale. Elle représente dans tous les cas une transaction entre les demandes des ouvriers et des contre-propositions patronales. Sans vouloir multiplier les exemples, rapportons seulement les tractations engagées lors des grèves de Valros, Tourbes, Montblanc et Servian qui ont été poursuivies sur des bases identiques.

Demandes des ouvriers au début de la grève :
3 80 de l'heure, journée ordinaire de 7 heures.
4 05 de l'heure, journée sulfatage de 8 heures.
35 » journée vendanges, 8 heures, hommes.
21 » journée vendanges, 8 heures, femmes.
25 » journée vendanges, 8 heures, verseur panier.

Propositions des patrons au début de la grève :
3 25 de l'heure, journée ordinaire de 7 heures.
3 50 de l'heure, journée sulfatage de 8 heures.
32 » journée vendange, 8 heures, hommes.
21 » journée vendange, 8 heures, femmes.
25 » journée vendange, 8 heures, verseur panier.

Conditions auxquelles le travail a repris :
3 50 de l'heure, journée ordinaire de 7 heures.
3 35 de l'heure, journée sulfatage de 8 heures.
31 50 journée vendange, 8 heures, hommes.
21 » journée vendange, 8 heures, femmes.
25 » journée vendange, 8 heures, verseur panier.

Dans la plupart des grèves, un procès-verbal de conciliation est intervenu pour régler, pendant une période déterminée, les conditions minima qui seraient faites aux ouvriers. Il s'agit là de véritables *contrats collectifs* de travail passés en conformité de la loi du 25 mars 1919 (codifiée au Code du Travail, Livre I, Titre III). L'accord d'Agde fournit toutes précisions à cet égard.

Mairie d'Agde. Contrat de travail.

Le 13 mai 1933, une réunion s'est tenue à la Mairie d'Agde, sous la présidence de M. Guilhermet, Sous-Préfet de Béziers, assisté de M. Jean Félix, Maire d'Agde, entre les propriétaires de la commune et les délégués mandatés des ouvriers :

Il a été convenu ce qui suit :

Le travail reprendra lundi 15 mai aux conditions suivantes :

Article 1er. — Le salaire de l'heure normale est fixé à 3 fr. 25 pour les hommes et 2 litres de vin, pour 7 heures de travail.

Les femmes recevront la moitié du salaire des hommes.

Article 2. — Pour les sulfatages et soufrages, les ouvriers bénéficieront d'une majoration de 0 fr. 25 par heure et un litre de vin en supplément.

Les laboureurs et les ouvriers gagés seront payés sur la base de 25 journées de travail ordinaire.

Pour les vendanges, les salaires sont :

35 francs par jour et 3 litres de vin, 8 heures de travail pour les hommes;

22 francs et 2 litres de vin, 8 heures de travail pour les femmes;

Les travaux de pressurage seront payés au même tarif que ceux des vendanges;

Les travaux à l'entreprise sont interdits en période de chômage.

Article 3. — Les renvois pour faits de grève sont interdits.

En cas de difficultés dans l'application du présent contrat, une commission patronale et ouvrière entrera en contact sous les auspices des autorités qui ont présidé à la rédaction du présent contrat en vue de leur règlement.

Les usages locaux seront respectés. En cas de mauvais temps, l'ouvrier qui se sera rendu à son travail bénéficiera de 2 litres de vin et toute heure commencée est due.

Pour donner maintenant une idée de l'ampleur du mouvement dans chaque localité, voici le relevé du nombre des grévistes par rapport au nombre total des travailleurs dans la localité considérée.

	Nombre total des travailleurs agricoles	Nombre des grévistes
Montady	300	252
Vendres	200	150
Cazouls-les-Béziers	800	800
Valros	120	50
Florensac	500	500
Marseillan	450	250
Portiragues	70	70
Agde	600	600

Dans quelle mesure ces salaires de grève s'inscrivent-ils dans la marche générale des salaires au cours des dernières années ? Telle est la dernière question à poser. Pour situer le cours des salaires depuis quelques années, il suffit de consulter les arrêtés préfectoraux mis en exécution des articles 8 et 9 de la loi du 15 décembre 1922 pour la détermination des indemnités dues aux ouvriers agricoles victimes d'accidents du travail. On sait que ces arrêtés préfectoraux doivent être pris tous les deux ans si les salaires accusent une variation. En fait, depuis 1924, les préfets ont dû prendre des arrêtés tous les deux ans, en 1924, 1926, 1928, 1930 et 1932. On a ainsi des bases sérieuses pour apprécier le mouvement des salaires suivant les régions et les catégories professionnelles.

Voici d'abord pour le département de l'Hérault les salaires pratiqués pour les *journaliers agricoles :* (salaire moyen journalier y compris tous les salaires en nature.)

Salaire des journaliers agricoles (Hérault)

RÉGIONS	1924		1926		1928		1930		1932	
	F	H	F	H	F	H	F	H	F	H
Plaine	8	16	8,80	18,70	12,50	25	13,50	27	12,85	25,70
Demi coteaux et Soubergues					10	22	12,50	25	»	»
Coteaux et Montagnes					10	22	12	25	»	»
Moyenne	8	16	8,80	18,70	10,83	23	12,66	23,33	12,85	25,70

Il est difficile d'apprécier, en toute souveraineté, si les salaires d'après grève, que nous avons indiqués plus haut, sont en hausse sur ceux des années 1930 et 1932. Car les salaires préfectoraux s'appliquent non seulement à l'ensemble du département, mais surtout à toutes les périodes de la campagne viticole (travaux ordinaires, sulfatage, soufrage, vendanges, sans distinction). On passe ainsi à Valros notamment 24 fr. 50 (travaux ordinaires) à 31 fr. 50 (vendanges) ; à Agde on passe de 22 fr. 75 (travaux ordinaires) à 35 fr. (vendanges). Néanmoins, en ne considérant que les travaux courants, il paraît bien se dessiner une *baisse*

générale des salaires viticoles. Que les ouvriers aient cherché dans la grève le moyen de résister à la baisse, qu'ils aient obtenu sur les prix de 1932, qui s'orientaient déjà à la baisse, un relèvement. Rien de plus exact. Mais il n'en ressort pas moins de la comparaison des chiffres préfectoraux avec les prix résultant des accords de grève une baisse dans l'ensemble.

Du reste le phénomène est général. En grande culture, les louées des ouvriers agricoles accusent des baisses en 1933 sur 1932 de 10 % et même plus sur presque toutes les catégories professionnelles. Le prix des façons betteravières s'inscrit à 20 % de moins en 1932 qu'en 1931 (340 fr. pour 2 binages et 1 démariage en 1932, contre 425 fr. et 450 fr. en 1931). En Loir-et-Cher, les bergers qui recevaient 6.000 fr. en 1931 ne reçoivent que 4.000 fr. Les charretiers sont diminués de 40 % dans le même département. Bref la baisse des salaires agricoles est partout et ce n'est pas en viticulture au moment de la mévente que les salaires pourront remonter ou seulement reprendre leur cours ancien.

Et le fait n'est pas seulement constaté dans le département de l'Hérault. Dans d'autres départements viticoles, les *salaires marquent un temps d'arrêt,* sinon une baisse véritable. Les arrêtés préfectoraux nous renseignent parfaitement à cet égard.

Salaires des journaliers agricoles

	1924		1926		1928		1930		1932	
	H	F	H	F	H	F	H	F	H	F
GIRONDE..	15	10,20	18	12	18,65	13	20	14	18,33	10
PYRÉNÉES-ORIENTALES.	16	8	20	11	27	16	28	17	28	17
GARD.....	13,33	6,92	17	10,55	22	12	24	14	24	14

De sorte qu'en fin de thèse, on peut conclure que *les salaires agricoles suivent dans leur mouvement celui des produits agricoles à la propriété ou à la ferme.* Le vignoble ou l'exploitation agricole sont des entreprises dans lesquelles chacun des collaborateurs a l'œuvre commune : propriétaires, viticulteurs, ouvriers doivent recevoir une part proportionnelle à son apport et à son travail. Si le vin baisse, les salaires doivent diminuer comme les profits des propriétaires. Sauf cette différence qu'en matière de salaire, la loi d'airain vient jouer à son tour, c'est-à-dire que les salaires ne sauraient descendre au-dessous des nécessités de la vie matérielle de l'ouvrier.

Or, en face du prix de la vie resté cher, l'ouvrier résiste — et c'est légitime — à la baisse des salaires. *Et c'est toute la bataille des salaires qui se joue alors pour harmoniser les taux des salaires avec le prix de la vie.* Cette bataille, elle se livre partout et se livrera dans toutes les régions jusqu'à ce que le commerce responsable du maintien de la hausse de prix ait modéré ses appétits.

En veut-on une preuve ? La voici.

Nous la trouvons sous la plume, autorisée de M. H. Hitier, professeur à l'Institut agronomique, dans le journal d'Agriculture pratique. Il s'agit du prix du pain qui est en France l'étalon du prix des denrées de consommation, c'est-à-dire du prix de la vie.

« L'an dernier à pareille époque, écrit M. H. Hitier, le producteur vendait son blé 165 francs ; à l'heure actuelle, en 1933, il le vend 90 fr., c'est-à-dire presque moitié moins.

« Quelle a été la diminution du prix du pain entre mai 1932 et mai 1933 ? Chacun n'a qu'à se reporter à ses carnets de comptes. Le pain vaut encore 1 fr. 65 le kilog, il devrait valoir 1 fr. 35.

« Nous ne voulons incriminer personne, mais seulement constater des faits. Meuniers et boulangers peuvent invoquer pour expliquer l'écart qui subsiste, le prix d'achat de leur fonds, le prix de la main-d'œuvre, les impôts, les frais de transport, etc....

« Les agriculteurs pourraient invoquer exactement les mêmes raisons. Pour eux, les impôts, la main-d'œuvre, les frais généraux ont-ils diminué ? Sont-ce donc à eux seuls à supporter une baisse dont ne profite pas malheureusement ou beaucoup trop peu le consommateur.

« Avant 1914, entre le prix du kg. de blé et celui du kg. de pain, en province, un écart de 9 centimes était habituel, aujourd'hui l'écart est de 75 centimes. Ainsi, tandis que par rapport à l'avant guerre, le prix du blé n'est affecté que du coefficient 3,25, l'écart entre le prix du blé et celui du pain est affecté d'un prix supérieur à 8.

Une des causes de la crise, nous ne cesserons de le répéter, est l'écart toujours trop grand entre les prix de la production et ceux de la consommation.

On ne saurait mieux situer la question des responsabilités sous son véritable aspect et nous en tirerons personnellement cette conclusion que *la bataille des salaires se joue et se jouera jusqu'à ce que le prix de la vie soit en harmonie avec le prix des produits à la ferme ou à la propriété.*

Il est juste que l'ouvrier résiste à la baisse des salaires parce que le prix de la vie ne diminue pas de façon sensible. Il est non moins juste que les agriculteurs et les viticulteurs résistent à la hausse des salaires parce que pour eux les prix des produits agricoles ont diminué dans de fortes proportions.

Mais il n'est pas juste qu'en face de la baisse des produits agricoles, la vie rete chère. Si cela est et dure, c'est que notre organisation commerciale est désuète et qu'il faut en changer. La bataille des salaires n'est qu'un aspect de la réforme commerciale qui s'impose et dont le but doit être l'institution de coopératives de vente. C'est par elles seules que nous retrouverons une concurrence commerciale qui a disparu de nos jours devant les ententes des négociants.

Abel Beckerich,
Ingénieur agricole,
Chef adjoint du Service de la main-d'œuvre au Ministère de l'Agriculture.

LA FETE DES VINS DE FRANCE A MACON

A Mâcon, a échu, cette année, le lourd honneur d'assurer le « démarrage » de l'annuelle fête des Vins de France qui se déroulera par la suite, à tour de rôle, dans chacune de nos provinces viticoles.

La réalisation bourguignonne de cette glorification du vin, tant au point de vue artistique, documentaire que commercial, enchanta les nombreux visiteurs attirés par cette manifestation toute nouvelle dans notre pays et ses organisateurs eurent la juste récompense de voir leurs efforts couronnés par le franc succès que remporta cette fête.

Dès le soir du 12 août, la ville était en liesse : arrivée des délégations étrangères, illuminations, concerts.

Le dimanche 13, après la réception de la Reine des Vins de France, Mlle Paulette Martin, de Beaune, à laquelle s'étaient jointes une bonne centaine de jeunes vigneronnes, de Chablis, de Sologne, d'Anjou, de Touraine, de la Gascogne, du Languedoc, d'Alsace, de Champagne, de Bordeaux, toutes plus jolies les unes que les autres, on assista à un défilé historique d'une rare saveur.

Les esclaves d'Egypte précédant les Moines du Clos-de-Vougeot, dont l'austérité et le calme débonnaire font contraste avec la richesse et l'élégance des Ducs de Bourgogne et de leur cour qui suivent.

Puis défilent des pressoirs monumentaux, véritable exposition rétrospective allant du pressoir à torsion des antiques à nos presses modernes en passant par les masses imposantes des pressoirs médiévaux.

La Marianne de la Victoire suscite un bel enthousiasme et, une coupe débordante de jeunes filles capiteuses arrache à la foule des exclamations joyeuses.

Alors, précédé des délégués des autres provinces viticoles qui dansent en rond sur la chaussée, s'avance le dernier char, celui de la Reine des Vins de France.

La série des distractions se poursuivait ensuite par une matinée artistique qui avait pour cadre le théâtre de verdure. Cette séance, d'inspiration historique, avait pour texte un livret du chansonnier Lucien Boyer. Toutes les scènes constituaient une glorification de la Vigne et du Vin :

D'abord, *Triomphe de Bacchus*. Tableau tout de joie païenne. Puis, *Fondation des Hospices de Beaune*, où il nous est donné d'admirer le personnage charmant de Guigone de Salin.

Après, un autre tableau nous fait assister *à la Cour de Versailles*, à un truculent dialogue entre le Roi Soleil et le vigneron Claude Brosse entré subrepticement dans le logis royal.

Ensuite, audition de chansons à boire, des diverses époques de notre histoire.

La prochaine Fête des Vins de France devant se dérouler en 1934 dans le Bordelais, la reine en titre remit, pour terminer, son étendard à une représentante de la région de Bordeaux ; la musique du 134e régiment d'infanterie exécuta alors la *Marche Bourguignonne*, due à M. Delbecq, qui devient la marche officielle de la Fête des Vins de France.

Par ailleurs, une exposition « A la Gloire du Vin » groupait à la Chambre de Commerce des trésors artistiques et documentaires sur tout ce qui se rattache

à la vigne, au vin, au bien boire et au bien manger. Des stands de dégustation permettaient aux visiteurs de goûter à toute la gamme des vins de France.

Le lendemain lundi 14 août fut la journée du travail. Deux Congrès se trouvaient, en effet, convoqués à Mâcon.

D'abord, le IV[e] Congrès des Œnologues et Œnotechniciens de France, tenu sous la présidence de M. Jacob.

M. Marcel Darbois, président de la Section bourguignonne du S. N. O. F. donna lecture d'une communication due à M. Ph. Malvezin, sur les colloïdes et le vin. Il démontre les possibilités d'élimination par fixation des albuminoïdes et des ferments de maladie par absorption sur le kaolin pur.

M. Martini démontre la nécessité de revenir aux usages locaux, loyaux et constants et préconise le contrôle technique à la propriété qui doit aboutir au maintien de la qualité qui a fait la renommée des vins.

M. Marcel Darbois expose la nécessité d'organiser la profession d'œnologue et de lui donner un statut lui permettant d'occuper la place qui lui est dévolue dans l'économie générale de la France, premier pays viticole du monde.

Un vœu est voté à l'unanimité en vue d'une réglementation professionnelle reconnue par l'Etat.

Le Président Jacob prend ensuite la parole. Il insiste sur la nécessité qu'il y a à développer la puissance des syndicats viticoles en complet accord avec les œnologues pour guider les pouvoirs publics dans l'élaboration des projets de loi.

Parlant ensuite des résultats obtenus en Gironde par la pratique de la concentration des moûts en 1932, M. Jacob conclut que cette technique nécessite l'élaboration de statuts régionaux, car elle ne peut constituer qu'un remède à des situations exceptionnellement défavorables du fait de conditions atmosphériques anormales au cours de la maturation du raisin.

Les caves coopératives françaises tenaient d'autre part leur premier Congrès auquel assistaient quelque 300 délégués. Après de nombreuses discussions, les trois vœux suivants furent adoptés :

« Les caves coopératives demandent le vote rapide, par le Parlement, d'un statut de la coopération viticole ; que des facilités financières soient accordées aux caves débutantes ou atteintes par des calamités de toutes sortes; que les chais de particuliers ou de négociants puissent être contrôlés à toute heure et sans aucune restriction. »

Un vœu tendant à la création dans chaque commune de France ou d'Algérie, d'une Commission pour signaler les infractions à la loi sur les plantations a été, par suite d'une objection d'un délégué méridional renvoyé à la Commission des Boissons de la Chambre des Députés.

Le mardi 15 août, dernier jour des fêtes, vit l'inauguration de la nouvelle station uvale de Mâcon, par M. Queuille, ministre de l'Agriculture. Au cours d'un banquet de 400 couverts, à la suite duquel de nombreux discours furent prononcés, M. Queuille, prenant la parole, attribua la mévente des vins à la sous-consommation d'abord, ensuite, à l'abus des vins de moindre qualité. Il indiqua pour remédier à cette crise, qu'il espère momentanée, les remèdes préconisés depuis longtemps par le Gouvernement.

Une matinée régionaliste suivie d'une fête de nuit clôtura brillamment ces trois journées de liesse.

La première Fête Nationale des Vins de France vient de se terminer. Organisée avec autant de goût que de soin par le Comité National de Propagande des Vins de France, le Comité Général de Propagande en faveur des Vins de Bourgogne et le Comité des Vins de Mâcon, elle a revêtu l'ampleur d'un hommage largement national au produit essentiel de notre sol de France.

René ENGEL.



ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1933. — Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le vignoble champenois. — L'exposition générale des Vins et Eaux-de-Vie de la Bourgogne à Beaune.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1933. — Le *Journal officiel* du 17 août a publié les chiffres relatifs au marché des vins pendant le mois dernier ; nous les reproduisons ci-après :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
1. Octobre.....	6.630.011	7.148.522	4.125.930	4.236.485	13.088.148	13.705.383
2. Novembre...	5.453.858	4.820.171	4.301.845	4.334.620	13.660.722	13.435.361
3. Décembre...	4.289.838	3.964.215	3.832.260	3.840.808	13.653.496	13.504.807
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
4. Janvier.....	4.400.628	4.076.831	4.044.051	4.095.324	13.759.082	13.174.992
5. Février.....	3.555.620	3.881.371	3.597.645	3.894.959	13.720.681	13.201.605
6. Mars.......	3.690.919	4.342.612	3.411.029	3.609.825	13.626.492	12.938.314
7. Avril.......	3.710.800	4.672.513	4.140.920	4.365.423	13.327.076	12.533.841
8. Mai........	3.720.622	4.175.073	4.178 348	4.080.055	13.126.739	12.070 900
9. Juin........	3.617.563	4.781.527	4.412.358	4.327.511	12.568.106	11.848.247
10. Juillet......	3.360.562	4.410.769	4.170.355	4.468.262	12.338.635	11.870 349
Totaux.....	42.429.409	46.373.604	40.215.741	41.339.958	12.338.635	11.879.349

On voit que les sorties, au taux de 3.400.000 hectolitres, sont inférieures de 1 million d'hectolitres à celles de juillet 1932 ; la faiblesse de la récolte dernière en est la cause. Au total, près de 4 millions d'hectolitres de moins pour les 10 mois (42 millions et demi d'hectolitres environ).

Pour la consommation, 4.200.000 hectolitres environ, contre 4.500.000 en juillet 1932 ; la différence est sensible. Pour les 10 mois, diminution de 1 million 100.000 hectolitres environ par rapport à l'an dernier.

Les stocks du commerce ont encore baissé de 200.000 hectolitres ; ils sont cependant supérieurs de 500.000 hectolitres à ce qu'ils étaient à fin juillet 1932.

Dans l'attente de la vendange, qui approche en Algérie et dans le Midi, les transactions sont ralenties. On s'attend à une nouvelle baisse des cours malgré le nouveau statut viticole, étant données les belles apparences de la récolte générale. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le 15 août est passé et nous n'avons pas encore eu de pluies dans le Midi viticole. De violents orages se sont bien déclenchés ces jours derniers ; des dégâts dans les Cévennes ; mais notre vignoble n'a toujours pas reçu une goutte d'eau depuis le mois de mai, sauf quelques averses localisées au début de juin.

La température s'est pourtant rafraîchie, après les violentes chutes d'eau dans la région parisienne, le Centre et l'Ouest ; mais nos vignes qui ont reçu pendant tout le mois de juillet et la première quinzaine d'août des coups de soleil brûlants, auraient besoin d'eau. Même la fraîcheur des nuits et les rosées matinales ne suffiraient pas pour faire grossir les grains des raisins et les amener à une maturité normale. Peut-être au moment où paraîtra notre communiqué, des pluies bienfaisantes seront venues sauver une récolte qui paraissait satisfaisante aux mois de mai et juin, bien compromise en ce moment par suite des chaleurs torrides et de la sécheresse prolongée.

Si la chaleur n'avait pas été aussi vive et de longue durée, la vigne aurait supporté la sécheresse de l'été ; mais les coups de soleil ont été beaucoup trop brûlants.

Donc, jusqu'à maintenant, pas d'amélioration, depuis nos derniers communiqués, au contraire, diminution de récolte dans les départements du Midi, considérés comme gros producteurs de vins. C'est bien regrettable pour les viticulteurs et le pays en général. La misère est en perspective.

La récolte du chasselas se poursuit normalement, mais il faut choisir les grappes, pour donner à la vente des fruits convenables. On laisse beaucoup de raisins malingres sur les pieds de vignes. Ils serviront à faire des vins blancs ou des mistelles.

On commence à vendre de beaux raisins noirs.

La propagande pour la consommation des raisins porte ses fruits. Malgré la réduction des exportations des raisins primeurs, la vente est plus active que les années précédentes. Aussi on n'assiste pas à des effondrements de cours comme cela se produisait certains jours où les expéditeurs de nos régions qui avaient dirigé leurs raisins sur Paris, étaient obligés d'envoyer de l'argent, la marchandise ne payant pas les frais de transport, de manutention et de courtage. Dans les principaux centres de production, on a institué des marchés où les viticulteurs des environs apportent leurs raisins qui sont achetés par les expéditeurs venus des principales villes de France. Ces marchés donnent de très bons résultats cette année.

La Station uvale de Montpellier a vendu dans les environs du 15 août les raisins chasselas à raison de 2 fr. le kilog. Ensuite, on les a portés à 2 fr. 20. Malgré que tous les marchands primeurs vendent des raisins, le stand de la station uvale en débite jusqu'à 1.200 kg. par jour. Les raisins se paient plus cher. On n'a qu'à intensifier la propagande pour la consommation des raisins et faire connaître en insistant sur les bienfaits des cures suivies de raisins frais.

Nous parlerons plus tard de la propagande, pour la consommation du vin.

L'essentiel est de présenter aux consommateurs de beaux raisins bien soignés et un excellent vin.

Dans les vignes, continuer à extirper le chiendent qu'on doit faire périr cette année si on a fait passer plusieurs fois, dans le courant de l'été, les parties infestées de cette plante malfaisante.

Les fossés doivent être nettoyés. Les cuves neuves sont rares dans notre région cette année. Il ne faut pas les faire au dernier moment si l'on ne veut pas que le vin attaque le ciment. Les cuves doivent être terminées trois mois avant les vendanges. Dans ces conditions, deux badigeonnages des parois intérieures, avec une solution d'acide tartrique suffisent.

Si les cuves ne sont terminées que quelques jours avant les vendanges, il faut

toujours les remplir d'eau qu'on laissera séjourner une huitaine de jours, puis, après avoir vidé les cuves, badigeonner les parois avec une solution chaude de silicate de potasse ou de fluosilicate. Passer trois couches en concentrant un peu plus chaque nouvelle couche. Pour les foudres neufs, éteindre de la chaux vive dedans, puis remplir les foudres d'eau qu'on laissera séjourner pendant huit jours.

Il faut commencer dès maintenant à faire un nettoyage à fond de la vaisselle vinaire, comportes, cuviers, pressoirs, fouloirs, etc. Les murs des chais et caves doivent être nettoyés des toiles d'araignées et pulvérisés avec un lait de chaux.

On aura cette année chaude et sèche à mouiller assez à l'avance les foudres qui n'ont pas contenu du vin depuis l'hiver dernier. Ne pas s'exposer de perdre du moût si les récipients ne sont pas étanches.

Se munir des préparations sulfureuses pour ajouter à la vendange, si l'on ne veut pas se contenter de produire dans les foudres de l'acide sulfureux.

Si quelques moisissures s'étaient développées sur les parois de certains foudres ou cuves, un peu trop négligés, il faudrait les brosser fortement avec une solution de permanganate de potasse. La propreté de la vaisselle vinaire influe beaucoup sur la qualité du vin.

Si les vendanges sont saines, les produits sulfureux ont moins d'importance que lorsque les raisins ont de la pourriture.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Peu de monde sur nos marchés vinicoles où il ne se traite pas d'affaires.

Tout de même, il y a une petite reprise sur les beaux vins de la récolte dernière.

En raison du dépérissement de la récolte pendante par suite de la longue sécheresse et de la chaleur excessive, les propriétaires viticulteurs détenteurs de bons vins ont réagi et au lieu d'aller solliciter les acheteurs, ils ont résisté aux offres, ce qui a été cause de la reprise que nous signalons.

Les ventes sur souches ne sont pas actives. Seuls les viticulteurs qui ont besoin d'argent pour faire leurs vendanges consentent à vendre d'avance une partie de leur récolte ou leur récolte entière. Les ventes faites le mois dernier, alors qu'on ne s'attendait pas à la sécheresse excessive que nous subissons, ont été faites à des prix bien bas. On achète maintenant de 8 à 9 fr. le degré ; mais les affaires traitées sont insignifiantes.

Cette année, si la récolte s'était maintenue belle, comme après la floraison, les vendanges à forfait auraient été très nombreuses. Dans les plaines, beaucoup de viticulteurs ont tout de même préféré donner leurs vendanges à forfait que de louer un personnel qui devient tous les ans plus difficile à manier, à cause des meneurs de syndicats ouvriers.

On traite cette année à 4 fr., 4,25, 4,50, 4,75 et 5 fr. les 100 kg. coupés et portés dans les pastières. Les prix se fixent suivant l'état de la récolte et la qualité de raisins qui domine dans la propriété. Lorsqu'il y a beaucoup d'aramon, on ne dépasse pas le prix de 4 fr. les 100 kg.

Seules, les localités où les municipalités sont communistes ou S. F. I. O., les syndicats ouvriers locaux, forts de l'appui du maire, mettent des entraves aux vendanges à forfait.

On discute fort sur le degré minimum imposé par le nouveau statut de la viticulture.

Pendant ce temps, pour échapper aux critiques, celui qui se dit le père des lois viticoles s'est éloigné de la France pour une période assez longue, mais pas à ses frais. — E. F.

Le vignoble champenois. — Un été extraordinairement sec a régné sur la région champenoise.

Malheureusement... (jamais le vigneron n'est satisfait), la fleur avait une dizaine de jours d'avance sur la moyenne et l'abaissement considérable de la température est venu le saisir alors que les belles journées de la Pentecôte l'avaient fait débuter.

Elle s'est prolongée plus de 15 jours, les Pinots noirs ont coulé, les grains

sont tombés en grande partie, les blancs Chardonnay ont millerandé et leurs grappes ne pèseront pas la moyenne normale.

La Cochylis et la Pyrale se sont largement servies au printemps et diverses régions de grands crus ont été éprouvées et certaines même anéanties.

Le deuxième vol de Cochylis, suivi d'un vol fort important d'Eudémis, a duré fort longtemps et fut très abondant. La température fraîche a favorisé le début de l'éclosion, puis les chaleurs torrides ont tué les œufs non éclos.

Si les grandes chaleurs s'étaient décidées 4 ou 5 jours plus tôt, on n'aurait pas constaté de grains piqués; les vers auraient été anéantis.

Ce qui a pu éclore et pénétrer dans les grappes, avant les chaleurs torrides qui ont sévi, n'a pas fait de dégâts appréciables par un si beau temps sec, sauf en certains lieux particulièrement envahis. Si le temps continue, les dégâts seront limités.

Le vol de Pyrale est fort abondant et général. Il faut espérer que la grande chaleur détruira les œufs avant leur éclosion.

On signale de l'Oïdium dans certains grands terrains et une nouvelle poussée dans les coins contaminés est sensible ce 15 août. On a trop compté sur le beau temps sans doute et les soufrages ont été insuffisants, car des vignes soufrées normalement sont absolument indemnes.

Jusqu'ici, la vigne végète dans un sol extraordinairement sec, comme en 1911, mais elle n'en souffre pas. Un jour de pluie hâterait la maturité, car depuis une semaine les grains « virent » assez régulièrement — et somme toute ils grossissent normalement. — La pluie favoriserait le travail des vers qui « travaillent peu », souhaitons donc que la sécheresse persiste, maintenant qu'il est trop tard qu'il pleuve pour les jardins. Dans 15 jours, un peu d'eau suffira pour terminer la maturité. Et vers le 20 septembre, on parlera de vendange.

Elle sera belle en certaines régions, modeste en un plus grand nombre d'autres, et très faible dans tout ce qui a été gelé et éprouvé par les parasites. S'il ne pleut pas, les grappes millerandées surprendront par le déficit du poids. Dans l'ensemble, grande irrégularité et évaluation bien difficile, mais il est certain que la récolte ne sera pas une grosse récolte, mais simplement moyenne.

Quant à la qualité, si le temps reste au beau, ce qui paraît probable, elle serait extraordinaire, puisque le millerandage exceptionnellement intense est lui-même un facteur de qualité et qu'il va sans doute coïncider avec un été aussi mémorable que ceux de 1893 ou 1911. Cette coïncidence, si l'année viticole se termine sous le beau soleil, n'aura peut-être jamais existé encore. — E. H.

L'Exposition générale des Vins et Eaux-de-vie de la Bourgogne à Beaune. — Les 18 et 19 novembre 1933 aura lieu, à Beaune, la 70e Exposition générale des Vins et Eaux-de-vie de la Bourgogne.

Cette manifestation organisée par le Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, le jour de la vente des vins des Hospices, permet aux visiteurs de déguster gratuitement tous les vins de Bourgogne récoltés à la propriété, depuis le Chablis jusqu'aux Beaujolais, en passant par les grands crus de la Côte, Chambertin, Musigny, Clos Vougeot, Nuits, Beaune, Pommard, Meursault, Montrachet, etc., et cela depuis le jeune vin de l'année jusqu'à ses aînés déjà prêts à la consommation.

Groupant l'année dernière près de 10.000 échantillons, l'Exposition générale sera cette année plus réussie encore.

Qualifiée de Grand Marché des Vins de Bourgogne, elle mérite ce titre, par la facilité qu'elle donne à l'acheteur de trouver, groupés en un même lieu, tous les crus de Bourgogne. Propriétaires et négociants étant presque toujours présents, il est possible de traiter une affaire en évitant les frais de déplacement ou de correspondance.

Nous ne saurions trop recommander aux négociants et à tous ceux qui s'intéressent au vin de Bourgogne, de faire au mois de novembre le voyage de Beaune qui leur permettra d'assister dans sa capitale à la grande fête annuelle.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr.; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de ». à » fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr.; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 a 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr.; Mâconnais, 275 à 325 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 225 à 350 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 325 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 700 fr.; Gros plants 1932, 200 à 150 fr. la barrique de 228 litres. Noah 80 fr.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 10 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (21 Août 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, 43 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, 55 à 70 fr.; Montagne, 8°5 à 9°, 70 à 95 fr. Costières, 9° à 11°, 100 à 160 fr. Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, » à » fr.

Montpellier (22 août). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 35 à 45 fr.; 7°5 à 8°5, de 50 à 80 fr.; Esprit de vin à 86°, à » à » fr.; Marc à 86°, » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (21 août). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (20 Août). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 9 fr. 50 à 13 fr. ».

Perpignan (19 Août). — Vins de 7 à 10°, de 6 fr. » à 13 fr. » le degré; une vente de vin de 10° à 120 fr.

Carcassonne (19 Août). — De 6° à 10°, de 6 fr. » à 13 fr. » le degré.

Narbonne (17 Août). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 115 fr. le quintal, 117 fr. 75; orges, 60 fr. à 65 fr.; escourgeons, 59 fr. à 68 fr.; maïs, 102 fr. » à 112 fr. »; seigle, 76 fr. » à 80 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 84 fr.; avoines, 65 fr. » à 69 fr. — Sons, 35 fr. à 40 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge, 30 à 40 fr.; sterling, 30 à 40 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.; nouvelles; du Midi, 60 à 70 fr.; de Bretagne, 35 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 16 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 70. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 95 à 105 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 43 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 200 fr. — Poires de choix, 250 à 500 fr.; communes, 50 à 200 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Raisin du Midi, 150 à 250 fr. — Framboises, 300 à 500 fr. — Fraises, 1.400 à 1.650 fr. — Pêches, 300 à 600 fr. — Abricots, 350 à 500 fr. — Prunes, 250 à 380 fr. — Melons de Paris, 8 à 8 fr. la pièce. — Pois, 100 à 240 fr. — Haricots verts, de 150 à 300 fr. — Artichauts, 46 à 130 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 10 à 30 fr. les 100 kgs. — Carottes, de 125 à 200 fr. — Tomates, de 40 à 80 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

A part quelques brèves escarmouches sans lendemain, le marché de Paris a scrupuleusement observé la trêve traditionnelle du mois d'août et la semaine s'est terminée sans qu'aucun événement d'importance soit venu tirer la spéculation et le portefeuille de leur attitude d'une passivité absolue.

Il n'y a donc aucune conclusion utile à tirer des quelques faibles différences de cours que l'on peut observer deci delà. Une seule chose est à retenir, c'est que toutes les offres tant soit peu importantes qui ont pu se produire ont été absorbées avec une extrême facilité. Ceci démontre que le marché est absolument sain et qu'il ne faut guère compter revoir des cours inférieurs à ceux qui sont pratiqués actuellement.

Tout porte à croire, au contraire, que nous sommes à la veille d'une nouvelle étape de hausse et que, si ce réveil tarde à se produire, il faut uniquement en chercher la cause dans l'incertitude qui règne encore au sujet de l'expérience Roosevelt.

Je me félicite d'ailleurs sans réserve de voir les marchés européens privés de cet élément de spéculation morbide qu'était la perspective de baisse du dollar. Un jour ou l'autre, nous aurions sûrement eu à souffrir des abus qu'aurait provoqués la persistance d'une telle menace sur l'économie mondiale.

Combien je préfère pour l'avenir de la Bourse cette tenue satisfaisante du marché des métaux et des grandes matières premières qui est bien l'indice le plus indiscutable d'une amélioration générale des affaires et d'un retour progressif de la confiance.

A ce propos, il convient de noter qu'un mouvement très net se dessine en faveur de tout ce qui touche aux métaux et notamment au cuivre. Des achats importants autant que discrets des valeurs productives de ce métal sont effectués en ce moment sur les grandes places européennes et ce sera certainement ce compartiment qui sera le premier à aller de l'avant dès que le marché aura repris son optimisme.

Ceci corrobore exactement les conseils que je vous donnais dans une de mes dernières chroniques : tâchez de vous intéresser dès maintenant à une affaire d'avenir ayant pour objet la production du cuivre. Il en est qui ont établi fort judicieusement leur centre d'exploitation dans les régions exceptionnellement riches en gisements métalliques de la Yougoslavie. C'est vers elles qu'il faut aller, car elles sont appelées à un avenir aussi brillant que celui qui a fait la fortune des actionnaires des Mines de Bor et de Trepca.

Bourse de Londres

Le marché a été dépourvu de toute activité au cours de la semaine. En dehors des Fonds d'État et des Mines d'Or, tout le reste de la cote est resté inerte dans l'attente d'événements susceptibles de modifier la tendance dans un sens ou dans l'autre.

A signaler cependant la fermeté du compartiment des mines métalliques qui semble intéresser à nouveau la spéculation.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

Petit Courrier

J. T. Saint-Nazaire. — Non, l'Assemblée n'aura probablement lieu que dans la première quinzaine de septembre ; elle aura à statuer sur les comptes de l'exercice 1932.

G... 119 Niort. — Ce que vous me demandez ne m'est pas possible. Par contre, je suis tout disposé à passer vos ordres pour exécution à Londres. J'attends vos instructions.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

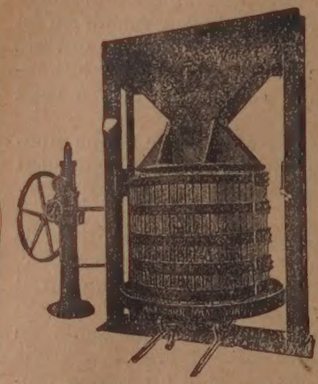
PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

E^TS^ MARMONIER FILS

S. A. Capital 4.000.000 frs. -:- 131, Avenue Félix Faure

LYON

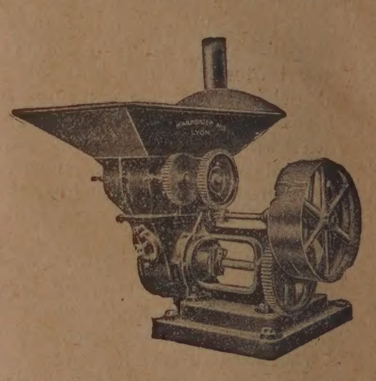
R. C. Lyon B. 16 7



MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

---

*Installations
complètes
de celliers.*



PRESSES HYDRAULIQUES en ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur.

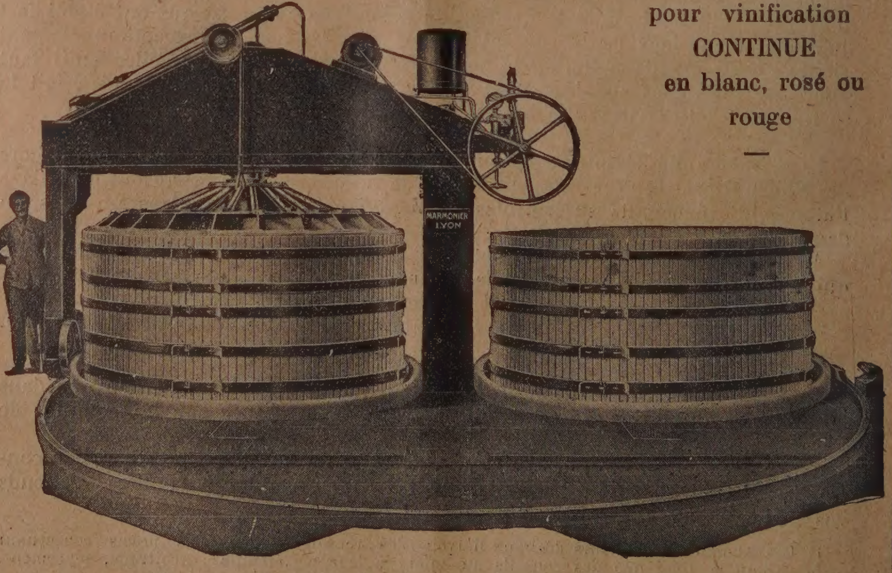
REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DECLIC.

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - EMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION

pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou
rouge

—



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE